Pfälzer Zwiebelsuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

8-10 große Zwiebeln, 1,5 l kräftige Fleischbrühe o. Gemüsebrühe, 0,25 l süße Sahne, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Kümmel, 0,5 Bund Petersilie, Butter.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.
Petersilie kleinschneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten.
Süße Sahne dazugeben und 30 Minuten zugedeckt garen lassen.
Mehl darüber sieben und durchrühren, bis es leicht bindet.
Fleischbrühe dazugießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Petersilie würzen.
Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de